

Oranžadas

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Gira
Aludaris: elis
Receptas sukurtas: 2016-07-28 15:25:59
Receptas modifikuotas: 2016-07-28 15:26:59

OG: 1.000
FG: 1.000
ABV: 0.0 %
IBU: 0
EBC: 0
IBU/OG: 0.00 (kartumo nėra, dominuoja salyklas)



2020-08-10

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas

Cukrus

Spalva (EBC)

0.0

Kiekis (kg)

0.000

Kiekis (%)

0.0

0.000

Pastabos

Į 19 litrų cornelijaus kegą.

50-60 apelsinų sulčių

15-20 citrinų sulčių

1-1.3 kg cukraus

likęs kego tūris šalto vandens.

Sultys spaustos su lėtaige sulčiaspaude, prakoštos pro stambų sietą (stabesnės akutės nei arbatžolių sietelio).

Cukrus ištirpintas poroje litrų karšto vandens.

Viskas pilama į kegą reguliuojant norimą skonį (saldžiau rūgščiau).

Karbonizuojama su CO2 šaldytuve 1-2 paras, kad greičiau tirptų angliarūgštė galima apversti kegą.

Skanaus.